	Scheda tecnica prodotto – Cozze sottovuoto Spagna			MOD STP
	REVISIONE	N° 02	DATA	20/03/2026

Pagina 1 di 2

Prodotto	<i>Cozze sottovuoto</i>	Data emissione scheda	<i>20/03/2026</i>
Denominazione scientifica	<i>Mytilus galloprovincialis (cod. alfa 3 MSM)</i>		
Tipologia di imballaggio/i	<i>Vaschetta</i>		
Numero approvazione stabilimento	<i>UE IT 358 CDM</i>		
Foto del prodotto			

Conservazione e trasporto


Modalità di conservazione	<i>0-6°C</i>
Temperatura di trasporto	<i>0-6°C</i>

Ingredienti e produzione

Ingredienti	<i>Cozze</i>
Origine/allevamento	<i>Prodotto allevato - Origine: Spagna</i>
Zona di produzione	<p><i>La materia prima proviene esclusivamente da allevamenti qualificati. Le tecniche di allevamento cambiano in relazione all'ambiente dove si opera: acque lagunari, stagni, aree di mare protetto (nella maggior parte dei casi classificabili come Zona B quindi con valori di E.Coli compresi tra 230 MPN/100 g e 4.600 MPN/100 g*) e mare aperto (nella maggior parte dei casi classificabile come Zona A quindi con valori di E.Coli inferiori a 230 MPN/100 g). I mitili una volta arrivati allo stabilimento sono depositati in apposita cella frigorifera a temperatura controllata. Successivamente il prodotto è lavato meccanicamente (ed eventualmente sbissato) per poi essere destinato ad un processo di selezione automatica e manuale al fine di eliminare le unità rotte o comunque soggette a difetti. Segue quindi la fase di confezionamento.</i></p> <p><i>(*Il prodotto proveniente da zone di allevamento classificate come "B" deve necessariamente subire un processo depurativo.)</i></p>

Caratteristiche organolettiche del prodotto

Colore	<i>Guscio nero; colore della carne da arancio a giallo pallido</i>
Sapore	<i>Tipico del prodotto</i>
Odore	<i>Tipico di acque di mare</i>
Dimensioni/taglia commerciale	<i>5-8 cm</i>
Aspetto	<i>Forma allungata di colore nero violaceo.</i>
Eventuali difetti	<i>Gusci rotti e/o vuoti, presenza di animali diversi. Presenza corpi estranei.</i>

	Scheda tecnica prodotto – Cozze sottovuoto Spagna			MOD STP
	REVISIONE	N° 02	DATA	20/03/2026

Pagina 2 di 2

Quantità per confezione

Imballaggio	<i>Vaschetta in PP termosaldata sottovuoto</i>	Peso Netto	<i>1 kg</i>
--------------------	--	-------------------	-------------

Conservazione del prodotto

Shelf life	<i>5 giorni</i>
Raccomandazioni	Conservare il prodotto a temperatura 0°C/+6°C per mantenerne la vitalità fino al momento della preparazione; maneggiare con cura. Consumare previa accurata cottura (fiamma viva o 100°C per 5 minuti).

Caratteristiche analitiche

Caratteristiche microbiologiche (in conformità al Reg. 2073/2005 e s.m.i)	E. Coli	<230 MPN/100g	Salmonella spp	NR in 25g
---	---------	---------------	----------------	-----------

Caratteristiche chimiche	Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg, As)	<i>In conformità al Reg. 915/2023 e s.m.i</i>
	DSP (tossine liposolubili)	Acido okadaico, dinophysitossine < 160 microgrammi di equivalente acido okadaico/Kg Yessotossine < 3,75 mg di equivalente yessotossine/Kg Azaspiracidi < a 160 microgrammi di equivalente azaspiracido/Kg
	PSP (saxitossina)	< 800 microgrammi di equivalente saxitossina/Kg
	ASP (acido domoico)	<20 mg/Kg di acido domoico

Specifiche nutrizionali <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di parte edibile del prodotto</i>	Energia	86 kcal/360 kJ
	Grassi	2,24 g
	di cui saturi	0,425 g
	Carboidrati	3,69 g
	di cui zuccheri	0 g
	Proteine	11,9 g
	Fibre	0 g
	Sale	0,715 g

OGM e radiazioni ionizzanti (Reg. 1829/2003, 1830/2003)	Assenti
Allergeni (Reg. 1169/2011)	Molluschi

Packaging

<i>Vaschetta in PP termosaldata con film sottovuoto – 1 Kg</i> <i>Vassoio in cartone da 4 confezioni</i>

CODICE EAN 13

